Merengue a la crema con piña y tomate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Merengues pequeños: 10 Unidades

Caramelo

Piña: 1 Unidad
Tomates Verdes: 2 Unidades
Vinagre Blanco: 1 1/2 cda.
Azucar: 1 Taza
Jengibre: 1 cdita.

Crema inglesa al jengibre

Crema de leche: 1/2 L
Jengibre rallado: 1 cda.
Leche: 3/4 Taza
Azucar: 140 grs.
Yemas de huevo: 7 Unidades

Varios

Crema de leche: 200 grs.
Tomates Verdes: 1 Unidad
Carambola: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Pele la *piña*, retire el corazón y corte en dados.
- Corte los tomates en dados.
- Pele y ralle el *jengibre*.

Crema inglesa al jengibre

- Mezcle la **crema** de leche junto con la leche, vierta en una olla y lleve a fuego medio
- Luego de unos minutos agregue 70g de azúcar.
- Una vez que la *crema* rompa el hervor agregue el *jengibre*, mezcle, tape la olla y retire del fuego.
- Coloque los 70g de azúcar restante a las yemas y bata hasta blanquearlas.
- Una vez blanqueadas las yemas vierta de a poco la *crema* de leche caliente mientras bate, luego lleve nuevamente a la olla y termine la cocción a fuego medio mientras mezcla hasta espesar
- Retire y cuele.

Armado

- Coloque en una olla el azúcar, 2 cucharadas de agua fría y media cucharada de *vinagre* blanco, deje cocinar a fuego medio hasta formar un caramelo.
- Una vez que comience a tomar *color* agregue la *piña* junto con los tomates, el resto de *vinagre* blanco y el *jengibre*, tape la olla y deje cocinar durante 10 minutos, luego retire la tapa y una vez que se evaporen los líquidos y se forme una mermelada retire del fuego.
- Monte la *crema* de leche.
- Corte la carambola y el **tomate** en finas laminas.

Presentación

- Coloque en el centro de un plato un molde circular de la medida de los merengues, dentro de este acomode un merengue, luego una cucharada de *crema* montada, el caramelo, nuevamente *crema* y por ultimo otro merengue, retire el molde y termine con *crema* montada.
- Decore con las laminas de carambola y *tomate* verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/merengue-a-la-crema-con-pina-y-tomate